

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

258615

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 1/195

(22) Prihlášené 24 10 85
(21) [PV 7619-85]

(40) Zverejnené 17 12 87

(45) Vydané 15 03 89

(75)

Autor vynálezu

MIČÍK MILAN, ANTALOVÁ KATARÍNA ing., POPRAC JOZEF ing. CSc.,
BRATISLAVA

(54) Sypká zmes na prípravu krémov a náplní

1

2

Sypká zmes pozostávajúca z 25 až 40 hmotnostných dielov pšeničného, tepelne modifikovaného škrobu, z 5 až 20 hmotnostných dielov enzymaticky degradovaného škrobu, z 15 až 50 hmotnostných dielov práškového cukru, z 10 až 35 hmotnostných dielov sušených mliečnych produktov, z 0,05 až 2,0 hmotnostných dielov vysokoväzného koloidu, z 0,05 až 0,2 hmotnostných dielov potravinárskeho farbiva a z 0,5 až 2,0 hmotnostných dielov aromatickej potravinárskej prísady. Hotový krém, alebo náplň sa pripraví zmiešaním 100 hmot. dielov sypkej zmesi so 140 až 180 hmot. dielami vody a vhodného podielu masla, alebo rastlinného tuku. Takto pripravený krém sa môže ďalej upraviť prídavkom kakaa, jadierok, ovocia a podobne.

Vynález sa týka sypkej zmesi na prípravu krémov a náplní.

Instantné zmesi na výrobu krémov a pudingov sa pripravujú najčastejšie zmiešaním jednotlivých komponentov, hlavne natívneho škrobu, cukru, tuku, emulgátorov a anorganických solí a následnou tepelnou úpravou tejto zmesi vo vlhkom stave. Po usušení a rozomletí sa získa sypká zmes, ktorá rehydratuje v studenej vode (PAT USA 4440794). Dôležitým znakom je vzájomný pomer jednotlivých komponentov v zmesi.

Iný spôsob výroby instantných zmesí spočíva v samostatnej úprave škrobovej zložky, najčastejšie chemickou cestou, s následným zmazovatením a zmiešaním s ďalšími komponentami suchou cestou. Súčasne používané instantné zmesi vyžadujú pomerne presne stanovený podiel frakcií škrobu, a cukru podľa zrnitosti jednotlivých častíček napr. podiel frakcie škrobu s čiastočkami väčšími ako 88 mikrometrov nesmie byť väčší ako 3 hmot. % podiel cukru s čiastočkami menšími ako 74 mikrometrov musí byť aspoň 90 hmot. % (PAT USA 4438148, PAT USA 4469712). Iné spôsoby prípravy vyžadujú použitie zmesí emulgátorov, mono a diglyceridov pre dosiahnutie požadovaných vlastností (PAT USA 4504512).

Uvedené nedostatky odstraňuje sypká zmes na prípravu krémov a náplní podľa vynálezu, ktorého podstata spočíva v tom, že sa pripraví sypká zmes podľa receptúry zo pšeničného, tepelne modifikovaného škrobu s obsahom 30 hmot. % sacharózy, zo zemiakového, enzymaticky degradovaného škrobu so stupňom scukornenia DE 5—7 hmot. % z práškoveho cukru bez špecifických požiadaviek na zrnitosť, sušených mliečnych výrobkov, vysokoväzného koloidu farbiva a arómy, prípadne povrchovo aktívnej látky napr. monoglyceridu.

Základná pudingová hmota sa pripraví zmiešaním instantnej zmesi s receptúrnym množstvom vody v priebehu 2 až 3 minút. Krém možno pripraviť primiešaním masla, alebo rastlinného tuku. Tento sa môže ďalej modifikovať prídavkom šlehačkovej náplne, kakaového prášku, mletej kávy, ovocných pretlakov a džemov, sušeného práškoveho ovocia, kompótového alebo čerstvého ovocia, ovocných alebo cukrových sirupov, jadrovín, tepelne upravených obilnín, gaštanovej hmoty alebo zmesami vyššie uvedených prísad alebo sa tieto upravujúce prísady miešajú súčasne so sypkou zmesou podľa vynálezu.

Výhodné je pripraviť väčšie množstvo syp-

kej zmesi v suchom stave, z ktorej sa pre prípravu krémov a náplní navažuje stanovené množstvo.

Príklad 1

Homogénna sypká zmes sa pripraví zmiešaním zložiek v suchom stave:

- 35 hmotnostných dielov tepelne modifikovaného pšeničného škrobu s obsahom 30 % hmot. sacharózy (AMYLÍN PM 30)
- 11 hmotnostných dielov enzymaticky degradovaného zemiakového škrobu so stupňom scukornenia DE 5—7 % hmot. (KMS-X)
- 30 hmotnostných dielov práškoveho cukru — sacharózy
- 21 hmotnostných dielov sušeného odtučeného mlieka
- 1,5 hmotnostných dielov karboxymetylcelulózy
- 1,5 hmotnostných dielov arovanilínu

Príklad 2

Homogénna sypká zmes sa pripraví zmiešaním zložiek v suchom stave:

- 37 hmotnostných dielov tepelne modifikovaného pšeničného škrobu s obsahom 30 % hmot. sacharózy (AMYLÍN PM 30)
- 8 hmotnostných dielov enzymaticky degradovaného zemiakového škrobu so stupňom scukornenia DE 5—7 % hmot. (KMS-X)
- 41 hmotnostných dielov práškoveho cukru — sacharózy
- 11 hmotnostných dielov sušeného odtučeného mlieka
- 1,5 hmotnostných dielov karboxymetylcelulózy

Základná pudingová hmota sa pripraví zmiešaním 100 hmotnostných dielov sypkej zmesi podľa príkladu 1 alebo 2 so 140 až 180 hmotnostnými dielami pitnej vody.

Na prípravu základného maslového krému sa naváži 23 hmotnostných dielov sypkej zmesi podľa príkladu 1 alebo 2, 38 hmotnostných dielov vody teplej 22 až 25 °C. Po miešaní 1 až 2 minúty sa pridá do vymiešanej hmoty 40,4 hmotnostných dielov rozkrájaného, mierne zmäknutého masla. Hmota sa vyšľahá za 2 až 3 minúty na hladký krém, ktorý je možno ďalej prichucovať rôznymi prísadami ako je uvedené vyššie.

PREDMET VYNALEZU

Sypká zmes na prípravu krémov a náplní pozostávajúca zo škrobu, cukru, mliečnych produktov, väzných látok, farbiva a aromatickej prísady vyznačujúca sa tým, že pozostáva z 25 až 40 hmotnostných dielov pšeničného tepelne modifikovaného škrobu s obsahom 25 až 35 % hmotnostných sacharózy, z 5 až 20 hmotnostných dielov enzymaticky degradovaného zemiakového škro-

bu, z 15 až 50 hmotnostných dielov práškového cukru, z 10 až 35 hmotnostných dielov sušených mliečnych produktov, z 0,05 až 2 hmotnostných dielov vysokoväzného koloidu, z 0,05 až 0,2 hmotnostných dielov potravinárskeho farbiva a z 0,5 až 2 hmotnostných dielov aromatickej potravinárskej prísady.